Taşova'da Kestaneler Kavrulmaya Başladı

Yazan: **Ahmet Günaydın** - 21 Eylül 2018



Kış mevsiminin habercisi olan kestane havaların soğuması ile Taşova'da kavrulmaya başladı.

Cumhuriyet Caddesi üzerindeki köşe başında yerini alan kestane sobası, özelikle akşam saatlerinde renkli görüntüler oluşturuyor.

Yaklaşık olarak yirmi beş yıldır bu köşede aynı yerde kestane sattığını belirten Birol Öztürk" Her yıl olduğu gibi bu yılda havaların soğuması ile birlikte kestane satışlarına başladık. İlçemizde pişmiş kestane almak isteyen insanlar mutlaka bu köşe gelir. Bizden önceki ağabeylerimiz de burada satıyordu bizde burada satmaya devam ediyoruz dedi"

Kestanelerin genellikle Samsun ve Sinop'tan geldiğini belirten Öztürk.

"Çiğ aldığımız kestaneleri tek tek bıçakla çizerek su dolu kaba koyuyoruz ve daha sonra özel olarak yaptırdığımız kestane sobasında odun kömüründe pişiriyoruz ve 150 gramını beş liradan satıyoruz.

Vatandaşlarımız kestanenin satış fiyatını pahalı olduğunu söylüyorlar ancak biz kestaneyi çiğ alıyoruz ve bir kilo çiğ kestane piştiği zaman yarıya düşüyor ve çürüğü çarığı derken firesi çok fazla oluyor.

Evlerde sobalarında kestane pişirmek isteyen vatandaşlarımız kestaneyi bıçakla dikine çizdikten sonra mutlaka su dolu bir kapa koysunlar çünkü pişirmek için sobaya konduğu zaman hem haşlanmaz hem de daha lezzetli oluyor" dedi.

Yorum Ekle

Ahmet Günaydın